

Beispiel 1:

Suppe:

- Trilogie von kalten Süppchen im Glas:
klare Paprika Essenz mit Tomatenwürfel
Gazpacho an Chorizo Bonbon
Gurken-Buttermilch mit Kräuteröl und Parmesankeks

Regionale Vorspeisen:

- Blutwurstscheibe auf Kartoffelpuffertaler mit Apfel-Zwiebelkompott (in Schälchen serviert)
- geräucherte Forelle an Apfelmeerrettich und Sprossensalat (in Schälchen serviert)
- Tafelspitzsülzchen an Radieschenschmand und Bärlauchpesto (im Glas serviert)
- Rote Beete Carpaccio mit Brombeeren und Beerenvinaigrette (im kleinen Teller serviert)
- Minifrikadellen auf pikanter Tomatensalsa im Glas
- Spundekäspralinen an Laugenkonfekt
- Handkästartar an Bauernbrotroutons
- Fischsalat auf süßen Kartoffelwürfeln im Glas

Zwischengang Live Cooking:

- Zitronenlinguine mit Riesengarnelen, Olivenöl und Rucola an Parmesanschaum
ODER
- Zucchinicarbonara mit Penne Rigate und gegrilltem Gemüse

Hauptspeisen:

- Mediterraner Fisch mit Parmesan und Zitronenzeste, schwarzen Oliven, Kirschtomaten und frischen Kräutern
- Zitronenpoularde mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin
- Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Hollunderblüten-Panna Cotta mit Obstspieß
- Joghurtmousse an Erdbeersalat
- Mousse au Chocolat (Vanillesauce optativ)

Preis pro Person:	43,50 € inkl. MwSt.
Pfanne, Brenner, Gas	250,00 €
Koch und Hilfskoch	500,00 €
Auf- und Abbau	150,00 €

Beispiel 2:

Amuse Gueul:

- Spargel-Erdbeersalat im Glas

Am Tisch:

- Selbsteingelegte Oliven
- Tomaten-Basilikum Butter
- Bärlauch-Frischkäse Dip
- Brotkonfekt

Abendessen:

Vorspeise: serviert

- Frischer, gemischter Babyblattsalat an Erdbeerdressing, dazu geröstete Pinienkerne und Ziegenkäse Bonbons mit Parmaschinken im Filoteig

Zwischengang: live cooking

- Spinatrisotto an Trüffelreduktion, gegrillter Gemüsehaube und Parmesanschaum

Hauptspeise: serviert

- Rinderbraten an Gemüsejus mit gebratenen Polentaecken und feinstem Olivenöl dazu Peperonata

Dessert: Buffet

- Mousse au chocolat
- Holunderblütenmousse an Himbeer-Wein Sauce
- Klassische Creme Brûlée

Preis pro Person:	40,60 € inkl. MwSt.
Pfanne, Brenner, Gas	250,00 €
Koch und Hilfskoch	500,00 €
Auf- und Abbau	150,00 €

Beispiel 3:

Kleinigkeiten auf den Tischen:

- kleine Teignester mit Spinatcremefüllung
- selbsteingelegte Oliven mit Kräutern und Knoblauch
- Kleine Teigrollchen mit Lachscreme gefüllt

Vorspeisen:

- Büffelmozzarella-Kirschtomaten Spieße an Pesto
- gefüllte Zucchinikörbchen mit Hackfleisch, Pinienkerne und Rosinen
- Lachstartar auf Ciabattacrostini
- gegrillte rote Paprika an Basilikumvinaigrette und Parmesan
- karamellierte Karotten in Thymianinfusion
- Schalotten in Honig-Balsamico Dressing
- Crema Toscana
- Auberginencreme
- Brotstation

Hauptspeisen:

- Cannelloni mit Ricotta-Eier Füllung mit Parmesan und brauner Butter
- Lammkeule (ohne Knochen und in Scheiben portioniert) in Rotwein-Balsamicojus
- Hähnchenoberschenkel in Mediterranem Gemüse

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
- Gemüsereis

Desserts:

- Mousse Au Chocolat
- Creme Brûlée
- Joghurtmousse an Himbeer-Weinsauce (vielleicht auch mit Erdbeersalat?)

Preis pro Person inkl. MwSt.: 39,50 €
Auf- und Abbau 100,00 €

Beispiel 4:

Sektempfang mit Fingerfood:

- Hähnchenspieße Yakitori
- Falafel an Minzjoghurt
- Minifrühlingsrollen an Chilisauce

Vorspeisen:

- Gegrillte rote Paprika in Basilikumvinaigrett
- Eingelegte Schalotten in Balsamico-Honig Dressing
- Karamellisierte Karotten mit Thymian
- Büffelmozzarella-Kirschtomaten Spieße an Pesto
- Kartoffeltorte mit Hähnchensalat und Avocado gefüllt
- Tabouleh
- Lachscarpaccio
- Quiches mit Zwiebel-Speck und Saure Sahne auf Platte serviert
- Tomaten-Zwiebelsalat mit Koriander
- Rucolasalat mit eingelegten Birnen und Parmesanflocken
- Brotkorb

Hauptspeisen:

- Rinderbraten in Rotwein gegart an Gemüsejus
- Lammbraten (Keule ohne Knochen) in Balsámico-Rotweinreduktion und mediterranen Kräutern
- Hähnchen (ohne Knochen und ohne Haut) in Rosmarin-Knoblauch Sauce
- Mediterraner Fisch mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Parmesan, Zitronen, frische Kräuter und Olivenöl

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
- Gemüsereis

Live Cooking:

- Penne Rigate an Spinat-Gorgonzolasahne und gegrilltem Gemüse, dazu Basilikumschaum

Desserts:

- Hollunderblüten Panna Cotta an Himbeer-Rotweinreduktion
- Mousse Au Chocolat
- Erdbeer-Mascarpone Becher

Preis pro Person :	42,50 €
Pfanne, Brenner, Gas	250,00 €
Koch und Hilfskoch	500,00 €
Auf- und Abbau	120,00 €

Die Preise variieren nach Personenzahl und Essenswünsche. Dies sind nur Beispiele, die Angebote werden persönlich "zugeschnitten".
Bei Live Cooking kommen Gebühren dazu, da 2 Köche vor Ort sind und Pfanne und Brenner vermietet werden.

Wir kochen was Sie wollen, alles ist möglich.

Ich hoffe, ich konnte Ihnen Appetit auf meine Arbeit machen. Wie ich schon sagte, wäre ein Treffen das schnellste, um Ihre Wünsche besser zu verstehen und umzusetzen.

Freue mich auf Ihre Kommentare, danke für Ihr Interesse,

Daniela Fadda